АСТ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто

200 лучших рецептов русской кухни

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Многие поколения наших предков бережно собирали, совершенствовали и донесли до нас поистине национальное богатство – самобытные рецепты русской кухни. Лишь небольшая часть из них предлагается вам.

- 200 лучших рецептов русской кухни
- «Что есть в печи – все на стол мечи!»
- Первые блюда
- Бульон из курицы
- Бульон из телятины
- Суп из рубцов
- Кислые щи
- Щи из маринованного щавеля
- Борщ со свежими грибами
- Борщ с белокочанной капустой
- Борщ с квашеной капустой
- Щи из квашеной капусты
- Щи из свежей капусты
- Щи из крапивы
- Щи зеленые
- Щи зеленые с кислицей
- Щи из крапивы с картофелем
- Суп с брюквой и ячневой крупой
- Суп-пюре из свежих помидоров
- Суп-пюре зеленый из щавеля или шпината
- Суп-пюре из лука с саго
- Суп-пюре из зеленой фасоли
- Суп-пюре из картофеля
- Суп из судака, линя или щуки с перловой крупой
- Каши
- Кашица смоленская
- Кашица костромская
- Кашица гороховая
- Кашица овсяная сладкая
- Каша гречневая рассыпчатая
- Каша гречневая молочная
- Каша гречневая пуховая
- Каша ячневая размазня
- Коливо
- Каша овсяная
- Каша рисовая рассыпчатая сладкая

- Каша пшенная молочная
- Каша пшенная – тыковник
- Гурьевская каша
- Блюда из овощей и грибов
- Пюре из белой фасоли к котлетам
- Зеленая фасоль
- Пюре из сушеного гороха
- Капуста с молочным соусом
- Голубцы
- Фаршированная капуста по-русски
- Кислая капуста с грибами и сметаной
- Кислая капуста тушеная
- Цветная капуста под разными соусами
- Капуста савойская
- Брюква, фаршированная сухарями
- Разварной картофель с грибным соусом
- Разварной картофель с соусом из соленых огурцов
- Картофель, фаршированный грибами
- Картофель, запеченный с сельдью
- Картофельные котлеты
- Белые грибы и подберезовики со сметаной
- Котлеты из свежих или сушеных грибов
- Лисички тушеные
- Шампиньоны жареные
- Шампиньоны фаршированные
- Пастернак со сметаной
- Блюда из мяса и птицы
- Мясо с фасолью
- Говядина с морковью
- Говядина отварная с хреном
- Говядина, тушенная с черносливом
- Говядина, тушенная с овощами и рисом
- Говядина духовая
- Домашнее жаркое
- Жаркое с квашеной капустой
- Баранина с пшеном
- Баранина с фасолью
- Рагу
- Баранина, тушенная с овощами в горшочке
- Жареные мозги под соусом
- Вареные мозги под соусом
- Рагу из жаркого или вареной говядины
- Почки, тушенные со сметаной
- Тушеные говяжьи почки с картофелем и солеными огурцами

- Тушеная говяжья печень
- Жареная говяжья печень
- Котлеты рубленые из телятины с рисом
- Жареные биточки из телятины с соусом
- Шпигованная телячья печень, жаренная целиком
- Телячий рубец под соусом
- Цыплята, тушенные в горшке
- Цыпленок жареный с помидорами и кабачками
- Цыплята с зеленым горохом
- Курица фаршированная
- Курица отварная поджаренная
- Котлеты из курицы
- Индейка с подливой
- Гусь с яблоками
- Утка с рисом
- Утка с луком
- Утка или гусь тушеные
- Гусиные потроха с соусом из чернослива
- Плов из баранины острый
- Плов из курицы с сельдереем
- Блюда из рыбы
- Караси, запеченные в духовке
- Карп жареный или печеный
- Вареный лещ
- Вареный лещ с хреном и яблоками
- Печеный лещ, фаршированный гречневой кашей
- Окуни отварные с яйцами и маслом
- Линь с капустой
- Котлеты из сельди
- Форшмак с сельдью
- Судак, тушенный с хреном или со сметаной
- Котлеты из судака, щуки и окуней
- Линь с капустой
- Караси в сметане
- Треска, жаренная с тмином
- Хек с тмином, жаренный в тесте
- Лещ с хреном и яблоками
- Карп, тушенный с луком
- Рыба, запеченная по-домашнему
- Рыба отварная с черемшой
- Изделия из теста
- Пирог с кислой капустой и рыбой
- Пирог с мясом и яйцами
- Пирог с телячьим ливером

- Пирог со свежей капустой
- Картофельный пирог
- Гречневые блины
- Блины пшеничные со взбитыми сливками
- Постные русские блины
- Блины на пшенной кашице
- Блины манные
- Оладьи на дрожжах
- Расстегай с мясной начинкой
- Расстегай с начинкой из мяса и крутых яиц
- Расстегай московский с мясом и яйцом
- Расстегай закусочный
- Расстегаи с рыбной начинкой
- Расстегаи с грибами и рисом

200 лучших рецептов русской кухни
Составитель Костина Дарья

«Что есть в печи – все на стол мечи!»

Хлебосольство русского человека ярко выражено в этой общеизвестной пословице. Конечно, русский крестьянский стол не отличался разнообразием блюд, однако все они были сытными и вкусными. Когда же дело доходило до праздничных застолий, то русскому гостеприимству практически не было предела.

Русская кухня давно пользуется широкой известностью во всем мире и отличается особо богатым выбором всевозможных супов, а щи, борщ, рассольник, солянка, уха, окрошка, ботвинья являются исконно русскими блюдами. Супы готовят на мясном, костном, рыбном, грибном бульонах, на овощных и фруктово-ягодных отварах, на молоке и хлебном квасе.

Большое место в меню занимают и разнообразные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей. Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаще всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами, молоком.

Даже при поверхностном знакомстве с весьма разнообразными и удивительно рациональными русскими кушаньями любая хозяйка сможет легко подобрать блюда для любого случая в будни и праздники.

Уже сами исходные продукты традиционной русской кухни настолько хороши, что им практически требуется самый минимум приправ, а в ряде случаев лучше вообще обойтись без них.

Запеченные в печи (духовке) гусь, утка, индейка, тушенные в сметане и жареные грибы, караси, карпы, речной окунь, лососевые и осетровые, просто обжаренные с растительным маслом, томленый горох, гречневая каша – список таких кушаний можно продолжать бесконечно, только выбирай. Многие поколения наших предков бережно собирали, совершенствовали и донесли до нас поистине национальное богатство – самобытные рецепты русской кухни. Лишь небольшая часть из них предлагается вам.

Первые блюда

Бульон из курицы

1 курица, 300 г белых кореньев, 400 г телячьих костей, пучок зелени.

Взять очищенную и выпотрошенную курицу весом 1,2–1,3 кг, срезать с нее филе, которое употребить на куриные котлеты, а бульон сварить из одних костей, лапок, крылышек, белых кореньев, пучка зелени, можно прибавить к ним телячьи или говяжьи голяшки.

К бульону подать пирожки.

Бульон из телятины

● *400 г говядины, 300 г основных кореньев, 800 г костей (от жареной телятины), 2–3 зерна душистого перца, 1 / 2 лаврового листа, немного мускатного цвета, 1 бутон гвоздики, 4 г кардамона.*

Вскипятить 3 раза бульон из 400 г говядины. Снять накипь, процедить. Положить 300 г основных неподжаренных кореньев, 800 г оставшихся от жареной телятины костей, разрубив их предварительно вдоль и поперек, слегка присолить и варить. Прозрачный мясной бульон приобретает особенно приятный вкус, если при варке в него положить кусочек сухого сыра.

Этот бульон подают: с клецками, вермишелью или домашней лапшой, рисом, перловой крупой.

Суп из рубцов

● *1 / 4 говяжьего рубца, 400 г говядины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 / 2 корня сельдерея, 2–3 луковицы, 1 / 2 шт. лука-порея, 6 картофелин, 1 / 2 стакана муки, зелень, перец.*

Очистить и сварить четверть говяжьего рубца. Когда рубец станет мягким, вынуть его, очистить от ниток, нарезать кусками или полосками. Белый бульон из 400 г говядины процедить, опустить в него нарезанный рубец, немного кореньев (по желанию – картофель), сварить, заправить мукой, вскипятить. Всыпать в миску зелень, черный перец, налить в нее суп, подавать.

Кислые щи

● *1,25 кг говядины, 2–3 гриба, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, 5–10 зерен душистого перца, 1–2 лавровых листа, 3 стакана кислой капусты, 1 столовая ложка масла, 1 стакан сметаны.*

Сварить белый бульон без соли из одной говядины, процедить 600 г кислой шинкованной капусты, отжать ее. Сок приберечь. Затем капусту обдать кипятком, откинуть на решето. Распустить 1/2 ложки масла, положить мелко нашинкованную луковицу и изрубленную капусту, поджарить, постоянно мешая. Ложку поджаренной муки развести до гладкости стаканом отвара из 2–3 сушеных грибов, влить смесь в капусту, залить процеженным бульоном, кипятить в течение часа на легком огне. Если щи окажутся некислыми, подлить немного капустного сока и 11/2 стакана сметаны, вскипятить. Подать с разварной говядиной.

Вкусные щи можно приготовить даже из очень кислой капусты, для этого часть ее заменяют свежей. Тушат только квашеную капусту, а свежую кладут в кипящий бульон.

Щи из маринованного щавеля

● *1–1,2 кг говядины, 2 луковицы, 1 / 2 стакана маринованного щавеля, 1–2 стакана сметаны, 3–4 сушеных гриба.*

Сварить бульон из говядины, двух печеных луковиц и грибов, процедить, положить 1/2 стакана маринованного щавеля, сметану, но лучше сливки, размешанные с двумя ложками муки, вскипятить, всыпать укроп и зеленую петрушку.

Борщ со свежими грибами

● *1,5 кг говядины, коренья, 300 г свежих грибов, 6–9 картофелин, горсть нарезанного зеленого лука, 1–2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан сметаны или сливок, 1–2 луковицы, зелень, черный перец.*

Сварить бульон из говядины и кореньев, процедить. За час до обеда взять полную тарелку очищенных свежих грибов: белых, маслят, рыжиков или груздей, но только не волнушек. Обдать их кипятком, поджарить в масле с луком, обсыпать ложкой муки, залить бульоном, положить 6–9 картофелин, сварить, положить горсть мелко нарезанного зеленого лука, посолить, добавить сметану или сливки, прокипятить, вылить в миску.

Подавая, всыпать зелень и черный перец.

Борщ с белокочанной капустой

● *500 г мяса говядины, 500 г белокочанной капусты, 400 г картофеля, 150 г моркови, 100 г свеклы, 20 г корня пастернака, по 10 г зелени укропа и перца сладкого, 20 г лука репчатого, 15 г томата-пюре, 10 г масла сливочного, сметана диетическая 10 %-ная, 1–2 лавровых листа, соль, хмели-сунели, черный горький перец по вкусу.*

Приготовить бульон. Сваренное мясо нарезать порциями, а бульон процедить. Очищенную и промытую свеклу нашинковать соломкой, репчатый лук очистить и нашинковать полукольцами, морковь дольками, болгарский перец брусочками, корень пастернака (сельдерея или петрушки) мелко нарубить. Зелень лука-порея, петрушки и укропа измельчить.

В кастрюлю налить по 350 мл бульона на каждую порцию в том случае, если борщ готовите с томатом, а если из свежих помидоров, то по 400 мл бульона (воды, кваса). Вложить свежие помидоры, закрыть крышкой и поставить на огонь.

Затем взять полуторалитровую алюминиевую кастрюлю, по дну которой разбросать кусочки сливочного масла. Сверху разложить репчатый лук, свеклу, крупно нарезанный картофель, болгарский перец, пастернак, зеленый лук, петрушку и укроп. Сверху слегка присолить, немного посыпать перцем, добавить лавровый лист, закрыть плотно крышкой и поставить на сильный огонь. За это время открыть свежий томат (если варились помидоры, то отжать их на дуршлаг) и нарезать кубиками белокочанную капусту. На 8-й минуте пассерования овощи полить горячим бульоном и высыпать в кастрюлю. Приготовленную капусту и разведенный бульоном томат (сок, пасту или пюре) добавить в борщ. С момента его закипания капусту варить не более 3–5 минут.

Борщ с квашеной капустой

● *500 г говядины, 500 г капусты квашеной, 400 г картофеля, 200 г моркови, 150 г свеклы, 50 г корня пастернака, зелень петрушки и укропа, лук репчатый, растительное масло для пассерования, 60 г консервированного зеленого горошка, 50 г фасоли, сметана, томат-пюре, соль, лавровый лист, 6–8 горошин горького и душистого перца.*

В трехлитровую кастрюлю (на 4 порции) налить готовый бульон или воду по 350 мл на порцию. Закрыть крышкой и поставить на огонь. Затем приготовить пассеровку из овощей по рецепту и по способу, указанному выше (если у хозяйки имеются квашеные овощи, то их надо подготовить вместе с консервированным зеленым горошком и фасолью в стручках и опустить в бульон за 2 минуты до введения пассерующихся овощей). На 8-й минуте пассерования овощей добавить в них разливную ложку бульона и вылить в кастрюлю, добавить капусту и томат. С момента закипания варить борщ еще 3–5 мин.

К этому блюду можно подать гренки из гречневой каши.

Приготовление гренков . Сварить густую вязкую гречневую кашу, выложить на смоченный холодной водой противень слоем в 1,5–2 см и охладить. Нарезать на небольшие ломтики в форме квадратов, загарнировать и поджарить на масле до золотистого цвета.

Щи из квашеной капусты

● *100 г капусты квашеной, 20 г моркови, корень петрушки, 20 г лука репчатого, 20 г томата-пасты, 10 г жира свиного, 10 г сметаны, соль, специи, зелень.*

Эти щи можно готовить с говядиной, бараниной, свининой, а также с осетриной, треской, тюлькой, салакой.

Капусту перебрать, очень кислую промыть холодной водой, сок отжать. Крупные кусочки измельчить. Подготовленную капусту стушить в бульоне или воде с добавлением жира, периодически помешивая. Коренья и лук спассеровать с добавлением томата. В кипящий бульон положить капусту, прокипятив в течение 15–20 минут. По желанию можно заправить чесноком, растертым с солью (1 зубок на порцию). Перед подачей к столу заправить сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Щи из свежей капусты

● *160 г капусты свежей, 15 г репы, 20 г моркови, корень петрушки, 20 г лука репчатого, 40 г помидоров или 10 г томата-пасты, специи, 10 г сметаны, зелень, соль.*

Эти щи лучше готовить мясными (с говядиной, свининой и т. п.). Капусту нарезать шашками или лапшой, репу – дольками. Коренья и лук нарезать брусочками, спассеровать, а затем добавить помидоры или томат и продолжить обжаривание. В кипящий бульон положить капусту и репу. Доведя до кипения, добавить пассерованные коренья, соль. За 5–10 минут до окончания варки ввести специи, по желанию – мучную пассеровку (5 г муки на порцию). Перед подачей к столу в тарелку положить сметану и зелень.

Щи из крапивы

● *150 г молодой крапивы, 50 г щавеля, 5 г моркови, 5 г петрушки, 20 г репчатого лука, 15 г зеленого лука, 5 г пшеничной муки, 10 г сливочного масла, 10 г сметаны, 1 / 2 яйца, лавровый лист, перец, соль.*

Подготовленную молодую крапиву отварить в воде в течение трех минут, процедить, протереть через сито или пропустить через мясорубку и тушить с жиром 10–15 минут. Морковь, лук, петрушку спассеровать на жире. В кипящий бульон или воду положить крапиву, пассерованные овощи, зеленый лук, варить 20–25 минут. За 10 минут до готовности добавить белый соус, лавровый лист, перец, гвоздику, щавель.

Щи зеленые

● *400 мл воды, 65 г щавеля, 65 г шпината, 25 г зеленого лука, 25 г сливочного масла, 50 г моркови, 20 г белых кореньев, 50 г картофеля, 5 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 г сметаны, 5 г зелени петрушки, соль по вкусу.*

Щавель и шпинат промыть, половину общего количества припустить в собственном соку и протереть через сито, вторую половину нашинковать. Рубленый лук спассеровать в сливочном масле, добавив нарезанные брусочками и тушеные морковь и белые коренья. Соединить с пюре, протушить 10–15 минут. Развести массу овощным отваром. Вскипятить. Положить картофель. Незадолго до конца варки ввести в щи мучную пассеровку, нашинкованные салат, шпинат, щавель и соль. Подавая к столу, добавить рубленую зелень.

Щи зеленые с кислицей

● *600 г картофеля, 400 г лука репчатого, 80 г масла сливочного, 40 г кислицы, 40 г муки пшеничной, 2 яйца, 80 г сметаны, лист лавровый, перец молотый черный, 1,5 л воды, соль по вкусу.*

В кипящую воду опустить нарезанный картофель, через 15 минут – пассерованный лук, затем кислицу и варить еще 15 минут. За 5–10 минут до готовности спассеровать муку, развести ее бульоном или водой и добавить к щам, положить специи. В тарелки со щами положить по половине вареного яйца и сметану.

Щи из крапивы с картофелем

● *600 г молодой крапивы, 400 г щавеля, 400 г картофеля, 100 г моркови, 100 г лука репчатого, 100 г масла сливочного, 3 яйца, 80 г сметаны, 1,5 л воды, соль по вкусу.*

Перебранную и промытую крапиву положить на две минуты в кипящую воду, откинуть на сито, мелко порубить и тушить с жиром 10 минут. Морковь и лук измельчить и спассеровать, соединить с крапивой.

В подсоленной воде отварить до полуготовности картофель, добавить крапиву с морковью и луком и варить до готовности. Зелень щавеля и белый соус добавить за 5–10 минут до готовности щей. Перед подачей на стол положить в тарелки дольки вареного яйца и сметану.

Суп с брюквой и ячневой крупой

● *1,25 кг говядины, 1 луковица, 400 г брюквы, 6–12 картофелин, 1 / 2 стакана ячневой крупы, зелень, 1 стакан сметаны или густых сливок.*

Сварить белый бульон из говядины, процедить. За два часа до обеда взять 1/2 стакана в холодной воде промытой ячневой крупы, 1 луковицу и очищенную брюкву, нарезанную равными кусками, отдельно сварить до мягкости в процеженном бульоне. За полчаса до употребления положить в бульон очищенный и нарезанный сырой картофель, сварить.

Подавая, можно влить сметану или сливки и всыпать зелень.

Суп-пюре из свежих помидоров

● *1 кг говядины, 200 г телячьей голяшки, 300 г основных кореньев, пучок зелени, 2–8 помидоров или 1 / 2 стакана томата-пюре, 1 / 2 стакана перловой крупы или риса, 1 / 2 столовой ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, укроп.*

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьей голяшки с кореньями, без луковицы, но с пучком зелени, процедить.

2–8 помидоров, в зависимости от их величины и зрелости, вымыть, разрезать, удалить зернышки, нарезать помельче, тушить под крышкой с 1/2 ст. ложки сливочного масла, чаще мешая, чтобы не пригорели, залить процеженным бульоном, прокипятить, протереть сквозь сито. Сварить отдельно, но не разварить, 0,5 стакана перловой крупы или риса, переложить к протертым помидорам, влить 1/2 стакана сметаны, залить всем бульоном, раз вскипятить, подавать с зеленым укропом.

Суп-пюре зеленый из щавеля или шпината

● *1 кг говядины, 2–3 сушеных гриба, пучок зелени, горсть укропа, 300–600 г щавеля, 300–600 г шпината, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка масла, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 1 / 4 чайной ложки соды.*

Этот суп готовят или из одного щавеля, или из одного шпината, или из щавеля пополам со шпинатом. Если готовить суп только из щавеля или шпината, то следует взять 600 г более или менее очищенных растений, если же из щавеля пополам со шпинатом, то взять по 300 г того и другого. Сварить бульон из говядины, кореньев, пучка зелени, 2–3 сушеных грибов, прибавив к ним горсть очищенного укропа, потом процедить.

300–600 г щавеля перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, мелко изрубить в деревянной посуде и вместе с соком переложить в глиняный горшок или в эмалированную кастрюлю, припустить до готовности в собственном соку, не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процеженным кипящим бульоном, вскипятить, заправить ложкой муки, разведенной холодной водой. Можно положить поджаренную на 1/2 ст. ложке масла мелко изрубленную луковицу.

300–600 г шпината перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, опустить в посоленный кипяток с содой, вскипятить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодной водой, когда вода стечет, протереть сквозь сито в неметаллическую кастрюльку и сразу же положить в нее кусок масла. Перед самой подачей бульон снять с огня, положить в него протертый шпинат, мелко нашинкованные грибы, сметану, размешать, подавать.

Суп-пюре из лука с саго

● *1,5 кг телячьих костей, 400 г лука, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, соль, 1 / 2 стакана густых сливок, 2 желтка, мускатный орех, 1 / 4 стакана саго.*

Сварить бульон из телячьих костей, процедить. 400 г лука очистить, нарезать мелко, положить в кастрюлю с ложкой масла, поджарить, но не подрумянивать, всыпать ложку муки, влить бульон, разварить лук, протереть сквозь сито, развести как следует бульоном, посолить, взбить 2 желтка с густыми сливками (1/2 стакана), подогреть, мешая, до самого горячего состояния. Положить в суповую миску отдельно сваренное в бульоне саго, залить бульоном, подавать.

Суп-пюре из зеленой фасоли

● *0,8–1,2 кг говядины, 400 г зеленой фасоли, немного кореньев, 1 столовая ложка муки, 1 / 2 столовой ложки масла, 1 / 2 стакана сливок, 2 желтка.*

Сварить бульон из говядины и небольшого количества кореньев, процедить. 400 г зеленой фасоли очистить от жилок, опустить в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать, опустить в кипящий бульон с ложкой муки и 1/2 ст. ложки масла, кипятить, пока фасоль не разварится. Тогда процедить, протереть сквозь сито.

1/2 стакана сливок размешать с двумя желтками, процедить в неметаллическую кастрюльку, развести бульоном, влить в остальной бульон, мешая, подогреть до самого горячего состояния, но не дать вскипеть, подавать с гренками.

Суп-пюре из картофеля

● *1,5 кг говядины, 600 г картофеля, пучок зелени, 1 / 2 столовой ложки масла, 1 / 2 столовой ложки муки, 1 / 2 белой булки, 1 / 2 стакана сметаны или 2 желтка и 1 / 2 стакана сливок – по желанию, соль, зеленый укроп и петрушка – по вкусу.*

Сварить бульон из говядины, положив пучок зелени. 600 г очищенного и вымытого свежего картофеля залить холодной водой, посолить (1 ч. л.), положить 1/2 ст. ложки твердого масла и мякоть булки, накрыть крышкой, вскипятить на сильном огне, затем доварить на малом. Горячий картофель протереть сквозь сито, положить 1/2 ст. ложки муки, прожаренной с ложкой масла, размешать, подогреть, влить весь горячий процеженный бульон, размешать, прокипятить, процедить. В суповую тарелку всыпать укроп. Для разнообразия можно положить 1/2 стакана свежей сметаны и один раз вскипятить или вместо сметаны положить 2 желтка, взбитых со сливками (1/2 стакана), подогреть до самого горячего состояния.

Суп из судака, линя или щуки с перловой крупой

● *1 луковица, 1 столовая ложка масла, 5–6 картофелин, 1,5 кг рыбы, 1 столовая ложка муки, 1 / 4 стакана перловой крупы и 1 столовая ложка масла, мускатный орех, 5–6 зерен черного перца, зелень, 1 стакан сметаны.*

Изрубить мелко луковицу, поджарить ее с ложкой масла, всыпать ложку муки, размешать, развести процеженным бульоном, сваренным из кореньев, специй, рыбных костей, кожи и головы, довести до кипения, положить 5–6 нарезанных ломтиками картофелин, соль, очищенного, посоленного и кусками нарезанного судака, вскипятить, доварить на легком огне до готовности. Перед отпуском положить отдельно разваренную с ложкой масла перловую крупу, мускатный орех, не очень мелко истолченный перец и рубленую зелень петрушки. Рыбу можно подать на второе блюдо, а в суп добавить сметану.

Каши

Кашица смоленская

● *11 / 2 стакана мелкой гречневой крупы (продела), 1 л воды, 2 луковицы, 2 корня пастернака, 2–3 столовые ложки зелени петрушки, 1 / 2 чайной ложки черного молотого перца, 1 / 2 стакана сметаны, 2 столовые ложки топленого или сливочного масла, 1 чайная ложка соли.*

В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни пастернака, проварить 5 мин, затем засыпать крупой и варить на медленном огне, помешивая, до полного разваривания крупы. После этого луковицу вынуть, снять кашицу с огня, заправить перцем, петрушкой, сметаной, маслом, досолить и дать постоять под крышкой 15 мин для распаривания.

Кашица костромская

● *11 / 2 стакана ячневой крупы, 2 л воды, 1 / 4 стакана гороха, 1 луковица, 2 столовые ложки тимьяна или чабера, 3 столовые ложки сливочного или подсолнечного масла, 1 чайная ложка соли.*

Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15–20 мин (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и мелко нарезанный лук и продолжать варить на медленном огне до полного размягчения кашицы. Заправить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 мин.

Кашица гороховая

● *1 / 2 стакана гороха, 1,5 л воды, 1 стакан гречневого продела, 2 луковицы, 4 столовые ложки топленого или подсолнечного масла.*

Горох промыть, разварить в воде, ни в коем случае ее не подсаливая, и, когда вода на 1/3 выпарится и горох будет почти готов, засыпать продел и варить его до готовности. Затем заправить мелко нарезанным луком, поджаренным на масле, и посолить.

Кашица овсяная сладкая

● *2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 1 л воды, 0,5 л молока, 1 / 2 чайной ложки бадьяна, 1 / 2 чайной ложки корицы, 1 / 2 чайной ложки кориандра, 4 бутона гвоздики, 1 лимон (свежая цедра с лимона), 1 / 2 стакана сливок, 5–6 столовых ложек сахара, 1 чайная ложка соли.*

В слегка подсоленной воде разварить «Геркулес» до вязкой каши, снимая все время появляющуюся на поверхности пену, даже когда еще не начнет кипеть. Затем кашу залить молоком, размешать, довести до кипения, отделить неразварившиеся твердые хлопья и вновь варить на очень медленном огне, все время помешивая, добавить через 10–15 мин сахар, а когда он разойдется, заправить пряностями, проварить 5–7 мин, влить сливки, размешать, снять с огня.

Каша гречневая рассыпчатая

● *3 стакана воды, 11 / 2 стакана гречневой крупы ядрицы, 2 луковицы, 2 яйца, 3–4 сухих белых гриба, 6–7 столовых ложек подсолнечного масла.*

Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть), залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на сильный огонь, закрыв крышкой. Когда закипит, огонь убавить наполовину и продолжать варить 10 мин до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5–7 мин до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить. Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

Каша гречневая молочная

● *41 / 2 стакана молока, 2 стакана гречневой крупы ядрицы, 1 / 2 стакана сливок.*

Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10–15 мин в духовку.

Каша гречневая пуховая

● *2 стакана ядрицы, 2 яйца, 41 / 2 стакана молока, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана сливок.*

Крупу перетереть со взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в нагретой предварительно духовке, но с выключенным огнем. Затем залить молоком, заправить маслом и варить, как кашу гречневую молочную (см. выше). Когда будет готова, посолить по вкусу, дать остыть, затем протереть через дуршлаг и есть со сливками.

Каша ячневая размазня

● *2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 11 / 2 стакана творога, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли.*

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять 5 мин под крышкой, не нагревая, затем заправить маслом.

Коливо

● *2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1 стакан мака, 2–3 столовые ложки меда, 2 столовые ложки клюквенного или смородинового варенья.*

Крупу промыть, отварить в воде на умеренном огне, снимая все время пену. Как только крупа начнет выделять слизь, лишнюю воду слить, кашу переложить в другую посуду, добавить молоко и варить до мягкости крупы и загустения, все время помешивая. Отдельно подготовить мак: залить его крутым кипятком, дать распариться, через 5 мин воду слить, мак промыть, вновь залить крутым кипятком, сразу же слить его, как только начнут появляться капельки жира на поверхности воды. Затем распаренный мак перетереть в ступке (фарфоровой), добавляя по полчайной ложечке кипятка к каждой столовой ложке мака. Подготовленный мак смешать с загустевшей, размягченной ячневой кашей, добавить мед, прогреть на медленном огне 5–7 мин. непрерывно помешивая, снять с огня, заправить вареньем.

Каша овсяная

● *2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 750 мл воды, 0,5 л молока, 2 чайные ложки соли, 3 столовые ложки масла сливочного.*

Крупу залить водой и варить на медленном огне до вываривания воды и полного загустения, затем в два приема долить горячим молоком и, продолжая помешивать, варить до загустения, посолив. Готовую кашу заправить маслом.

Каша рисовая рассыпчатая сладкая

● *11 / 2 стакана риса, 0,5 л воды, 1 / 2 стакана молока, 3 столовые ложки сахара, 1 / 2 чайной ложки корицы или бадьяна, 3–4 столовые ложки сливочного масла.*

Рис промыть в нескольких водах, отварить. Затем переложить его в другую посуду, долить горячего молока и дать ему впитаться в рис (без подогрева); заправить сахаром, пряностями и маслом и прогреть еще 3–4 мин в духовке или на водяной бане.

Каша пшенная молочная

● *1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла.*

Пшено перебрать, промыть 5–6 раз в кипятке, пока вода после промывки не станет чистой, затем залить горячей водой, поставить на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело свариться, а затем долить горячего молока и продолжать варить кашу на умеренном и затем слабом огне до полного загустения. Готовую кашу заправить маслом, размешать.

Каша пшенная – тыковник

● *1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 1 стакан тыквенного пюре, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 / 2 стакана сливок, 1 яйцо.*

Сварить пшенную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на молоке тыквенным пюре, мелко нарубленным крутым яйцом, половиной порции сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом. Поставить в духовку на 15 мин.

Гурьевская каша

● *1,5 л сливок, 1 / 2 стакана манной крупы, 1 / 2 кг орехов (лешины, кедровых, грецких), 10 орехов горького миндаля или 4–5 капель миндальной эссенции, 1 / 2 стакана сахара, 1 / 2 стакана варенья (клубничного, земляничного, вишневого без косточек), 2 столовые ложки сливочного масла, 1 капсулка кардамона или 3–4 чайные ложки молотой лимонной цедры, или 2 чайные ложки корицы, 1 / 4 чайной ложки молотого бадьяна.*

Подготовка орехов . Орехи, очищенные от скорлупы, залить кипятком на 2–3 мин, очистить от тонкой кожицы, подсушить и истолочь в ступке, подливая по 1 ч. ложке теплой воды к каждой полной столовой ложке орехов. Сложить в чашку.

Подготовка пенок . Сливки вылить в плоскую посуду (чугунную эмалированную сковороду), поставить в нагретую духовку и снимать образующиеся крепкие пенки, когда они начнут румяниться, складывая их в отдельную посуду. Собрать 12–15 пенок.

Подготовка манной каши . На оставшихся сливках или молоке сварить густую хорошо разваренную манную кашу, всыпать в нее толченые орехи, сахар, масло, растертые пряности, перемешать.

Приготовление гурьевской каши . В огнеупорную эмалированную сковороду с высокими краями или широкий плоский сотейник налить немного подготовленной манной каши, чтобы образовался слой в 0,5–1 см, закрыть его пенкой, вновь налить слой каши потоньше, вновь переслоить пенкой и т. д. В предпоследний слой добавить немного варенья и бадьян. Поставить на 10 мин в предварительно хорошо нагретую духовку, но со слабым огнем. Затем вынуть, залить сверху оставшимся вареньем (большей частью) и подать в той посуде, в которой готовили кашу.

Блюда из овощей и грибов

Пюре из белой фасоли к котлетам

● *21 / 2 стакана фасоли, 2 моркови, 1 луковица, 2 бутона гвоздики, пучок зелени, 1 столовая ложка масла.*

Сварить 400 г белой фасоли. Протереть горячую фасоль через сито, посолить, положить ложку масла, размешать, подогреть и гарнировать котлеты.

Зеленая фасоль

● *31 / 2 стакана фасоли, 2 чайные ложки соли, 1 чайная ложка соды, перец, зеленая петрушка.*

Сварить фасоль, на 6 стаканов кипятка взять 2 полные чайные ложки соли, 1 чайную ложку соды и одну луковицу, затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда вода стечет, переложить в неметаллическую кастрюльку, положить ложку сливочного масла, подогреть до самого горячего состояния, всыпать по вкусу сахар или перец, или зеленую петрушку, или майоран, или мускатный орех.

Подавать с говяжьими котлетами, мозгами и пр.

Пюре из сушеного гороха

● *11 / 2 стакана гороха, 1 столовая ложка масла и 1 / 2 столовой ложки муки.*

11/2 стакана гороха замочить с вечера в теплой воде. На следующий день залить свежей водой так, чтобы вода едва покрывала горох, затем положить луковицу, разварить. Горячий горох протереть через дуршлаг, переложить в кастрюльку, посолить, добавить ложку масла с 1/2 ложки муки, прокипятить, подать с сосисками.

Капуста с молочным соусом

● *2 кочана капусты, 1,5 л молока, 1–2 стакана сливок, 3–4 сухаря, 1 столовая ложка тертого сыра.*

Нашинковать свежую капусту, обдать кипятком, переложить в кипящее молоко, варить до мягкости, откинуть на решето, переложить на блюдо, облить сливками, обсыпать сухарями, можно добавить немного пармезана или голландского сыра, поставить запекаться в духовку.

Голубцы

● *1 кочан капусты без кочерыжки (600 г), 1 стакан муки, 1 / 4 стакана растопленного масла, 1 стакан сметаны (или 2 столовые ложки томата и ложка сметаны), 600 г мякоти говядины, 300 г почечного жира, 1 луковица, 21 / 2 чайных ложки соли, 5 зерен черного и 5 зерен душистого перца, кусок льда либо 1 / 2 стакана холодной воды или бульона, 1 / 2 стакана риса.*

Взять кочан капусты (600 г) без кочерыжки, опустить в кипящую соленую воду, дать 1–2 раза вскипеть. Вынуть, разобрать по листочкам. Положить на середину каждого листа фарш, завернуть края, свернуть трубочкой. Обвалять в муке, уложить завернутой стороной поплотнее друг к другу на глубокую сковороду, полить маслом, тушить под крышкой, подливая бульон. Когда голубцы зарумянятся, облить сметаной, раз вскипятить.

Для фарша: из 600 г говядины приготовить фарш, как для котлет, добавив почечного жира, кусок льда или 1/2 стакана холодной воды, но лучше жирного бульона, посолить, поперчить, положить печеную или сырую натертую луковицу, размешать.

Голубцы можно облить томатом, смешанным с ложкой сметаны, и запечь. Если фарш готовят из отварной говядины, то можно прибавить немного отварного рассыпчатого риса.

Голубцы лучше жарить в духовке, а не на плите, т. к. в духовке они румянятся одновременно со всех сторон и нет необходимости их переворачивать.

Фаршированная капуста по-русски

● *1 большой кочан капусты, 2 стакана сдобных толченых сухарей, 100 г масла, 3 стакана сливок.*

Взять большой кочан капусты, зеленые листья отбросить, а сердцевину выдолбить. Кочан положить в горшок, всю сердцевину разрезать на маленькие кусочки, перемешать с истолченными сухарями, всыпать в выдолбленный кочан, а остальной капустой обложить кочан, посыпать сдобными сухарями. Сверху положить маленькие кусочки масла, а потом все облить сливками, можно посыпать сверху сыром пармезан, накрыть крышкой, поставить в духовку.

Кислая капуста с грибами и сметаной

● *4 стакана кислой капусты, 5–6 сушеных грибов, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, соль.*

Сварить сушеные грибы. Грибным бульоном залить 4 стакана кислой и ошпаренной кипятком капусты. Положить в нее мелко нашинкованные грибы, посолить, варить. Под конец варки влить стакан сметаны, затем положить муку, поджаренную в масле, смешать все и прокипятить под крышкой до готовности.

Кислая капуста тушеная

● *800 г кислой капусты, 4 яблока, 100 г масла, сахар, яблочный сок (сок из крыжовника и пр.).*

Взять 4 стакана кислой шинкованной капусты, отжать, слить сок в отдельную кастрюльку, вскипятить. Капусту обдать кипятком. Когда вода стечет, переложить в сотейник, в раскаленное масло (100 г), поджарить докрасна, положить 400 г кисло-сладких, очищенных от сердцевины мелко нарезанных яблок, залить бульоном так, чтобы масса была покрыта, мешая, тушить под крышкой до готовности. Не класть ни лука, ни перца, ни лаврового листа. Если понадобится, подлить немного вскипяченного капустного сока, или сока из крыжовника, или яблочного сока, положить сахар, размешать, потушить. Подавать к жареным сосискам.

Цветная капуста под разными соусами

● *2–6 головок цветной капусты, 11 / 2 чайной ложки соли, 1 чайная ложка масла, 1 / 3 чайной ложки соды, 3 куска сахара.*

Капусту следует очистить от листочков, отрезать кочерыжки. Если капусту подавать целым кочешком, надо замочить ее в соленой холодной воде часа на два, чтобы всплыли червячки. За полчаса до отпуска опустить в большое количество соленого кипятка, положив на каждые три стакана воды по чайной ложке соли без верха, по кусочку сахара, по 1/4 чайной ложки соды и по 1/2 чайной ложки масла, варить до готовности на легком огне минут 15. Вынимать осторожно шумовкой на блюдо, покрытое салфеткой, и тотчас подавать с приготовленным заранее маслом, соусом и пр.

Капуста савойская

● *4 кочана савойской капусты, 50 г шпика, 11 / 2 столовой ложки масла, 1 столовая ложка муки, 2 желтка, соль.*

Обрезать верхние листья, разрезать кочан на 4 части, ополоснуть, опустить в соленый кипяток, довести до кипения, откинуть на решето. Положить на дно кастрюли несколько тоненьких ломтиков шпика, наверх – капусту, залить бульоном с одной ложкой масла, варить до мягкости. 1/2 ст. ложки масла поджарить с одной ложкой муки, развести бульоном, прокипятить. Разбить 2 желтка, развести горячим соусом, интенсивно мешая, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить. Этой массой облить на блюде капусту.

Брюква, фаршированная сухарями

● *6–8 шт. брюквы, 1–4 сухаря, 21 / 2 столовые ложки масла, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка муки, 3–4 куска сахара, мускатный орех.*

Брюкву очистить, опустить в соленый кипяток, отварить до мягкости, срезать верхушки, выбрать осторожно середину. Вынутую массу растереть с двумя ложками мелких сухарей, поджаренных в ложке масла, двумя-тремя ложками сметаны. Если брюква не очень сладкая, добавить немного сахара, соль, мускатный орех, подлить немного бульона, смешать. Нафаршировать брюкву, смазать маслом, уложить ее в кастрюлю, смазанную маслом (1 ложка), подлить немного бульона, поставить в духовку, чтобы фарш загустел и сверху подрумянился. Готовую брюкву переложить на блюдо.

1/2 ст. ложки масла поджарить слегка с ложкой муки, развести стаканом воды, в которой варилась брюква, положить немного сахара, прокипятить, влить 1/2 стакана сметаны, один раз вскипятить, облить на блюде брюкву.

Разварной картофель с грибным соусом

● *1,5 кг картофеля, 50 г сушеных грибов, пучок зелени, 2 луковицы, 11 / 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка масла, зелень.*

Сушеные грибы сварить с луковицей, солью и пучком зелени, мелко изрубить. Ложку муки, мелко изрубленную луковицу поджарить в ложке масла, влить стакан грибного бульона, прокипятить.

Сварить отдельно «в мундире» картофель, очистить его, нарезать кусочками, опустить в приготовленный соус, развести его по вкусу грибным бульоном с кипяченой водой или бульоном, вскипятить, всыпать зеленую петрушку. Подавать отдельно к завтраку в небольшом глубоком блюде.

Разварной картофель с соусом из соленых огурцов

● *4 огурца с рассолом, 600 г картофеля, 1 луковица, 3–4 сушеных гриба, пучок зелени, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка масла, зелень.*

4 соленых огурца очистить от кожуры, нарезать продолговатыми кусочками. Ложку муки поджарить в ложке масла, всыпать горсть зеленой петрушки, развести тремя стаканами грибного бульона, сваренного из 3–4 сушеных грибов, пучка зелени, 1 луковицы и срезанной с огурцов кожуры, прокипятить. Можно по вкусу прибавить еще огуречного рассола, влить немного жженого сахара. Всыпать в соус отварной картофель, нашинкованные грибы и огурцы, вскипятить, подавать.

Картофель, фаршированный грибами

● *24 крупных картофелины, 50 г сушеных грибов, 1 / 2 булки белого хлеба, 1 яйцо, 100 г масла, 2–3 зерна душистого перца, 2 луковицы порея.*

Изрубить мелко очищенные и отваренные сушеные боровики. В ложке масла поджарить 2 мелко изрубленные луковицы порея, смешать с грибами, положить тертый белый хлеб, 1 яйцо, хорошо размешать.

Взять очищенный и вымытый сырой картофель, срезать верхушки, вырезать осторожно середину, заполнить ее приготовленной массой, накрыть срезанной верхушкой, уложить в кастрюлю, облить его 0,5 стакана растопленного масла, стаканом мясного бульона, разведенного пополам с грибным, накрыть крышкой, варить до мягкости.

Картофель, запеченный с сельдью

● *2 кг картофеля, 2 сельди, 3–4 зерна душистого и 3–4 зерна черного перца, 3 столовые ложки тертой булки, 150 г масла и 2 луковицы.*

Сваренный, очищенный картофель нарезать ломтиками.

Две вымоченные сельди очистить от костей, мелко изрубить.

Поджарить мелко изрубленную луковицу в ложке масла, смешать с сельдью.

Смазать сотейник маслом, положить слоями картофель и сельдь с луком, посыпая немного толченым душистым и простым перцем, сверху посыпать тертой булкой, облить одной ложкой масла, поджаренного с одной луковицей, поставить в духовку.

Картофельные котлеты

● *1 кг картофеля, 1 / 2 столовая ложки масла, 2 яйца, 1 / 4 стакана муки, 1–3 куска сахара – по желанию, 1 яйцо, 4–5 сухарей, 100 г масла, соль.*

Вымыть картофель, опустить в холодную воду, сварить, очистить, тотчас размять, протереть через дуршлаг, положить 1/2 ст. ложки масла, 2 яйца, всыпать 1/4 стакана муки, положить соль, по желанию – немного сахара, сделать котлеты, смазать каждую яйцом, обсыпать сухарями и жарить в масле.

Подавать к ним грибной соус.

В массу для картофельных котлет можно добавить пассерованный репчатый лук.

Панируя картофельные котлеты, следите, чтобы панировка не закатывалась в изделия, иначе при жарке они развалятся.

Белые грибы и подберезовики со сметаной

● *600 г грибов, или 1 полная тарелка очищенных, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан сметаны, 1 / 2 стакана бульона, соль, перец, петрушку.*

С корешков отборных молодых грибов снять кожицу, промыть в холодной воде, нарезать ломтиками, оставляя мелкие шляпки целыми, обмыть, обвалять слегка в муке, сложить в сотейник, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда грибы пустят сок, слить его, положить кусок масла, отдельно поджаренный в масле рубленый или шинкованный лук, пучок зеленой петрушки, соль, перец, поджарить грибы до мягкости. Добавить немного бульона и сметаны, дать несколько раз вскипеть, чтобы соус загустел. Переложить на глубокое блюдо, посыпать зеленью, подавать.

Котлеты из свежих или сушеных грибов

● *2 тарелки свежих грибов или 200 г сушеных, 11 / 2 стакана сливок, 3 столовые ложки масла, 4 яйца, перец, соль, мускатный цвет, 6 килек, 2 луковицы, 1 городская белая булка.*

Взять белые свежие грибы, ошпарить их кипятком, осушить полотенцем, очень мелко изрубить, прибавить 11/2 стакана сливок, 50 г масла, 4 яйца, немного перца, мускатного цвета, 6 мелко нарезанных килек, 2 печеные луковицы и столько черствой натертой на терке и просеянной булки, чтобы можно было сделать из этой массы котлеты. Дать постоять примерно полчаса, чтобы булка разбухла, затем сделать котлеты, поджарить их в масле.

Такие котлеты можно приготовить и из сушеных белых грибов.

Лисички тушеные

● *600 г лисичек, 50–100 г масла, зелень.*

Очистить грибы, вскипятить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, переложить в растопленное в кастрюле масло, накрыть крышкой, тушить на легком огне до тех пор, пока не выкипит сок. Затем добавить рубленой зелени, размешать, переложить на глубокое блюдо, подавать.

Лисички очень вкусны, если их тушить в масле с большим количеством лука, а под конец сбрызнуть лимонным соком.

Шампиньоны жареные

● *400–600 г шампиньонов, 1 / 2 стакана муки, 100 г масла.*

Шампиньоны очистить, вымыть, осушить на салфетке, нарезать пластинками, посолить, обвалять в муке, выложить на сковороду с растопленным маслом, поджарить с обеих сторон, сложить на блюдо, подавать горячими.

Шампиньоны фаршированные

● *600 г шампиньонов, 100 г масла сливочного или 1 / 4 стакана оливкового, тертый хлеб.*

Выбрать крупные шампиньоны, очистить, помыть, осушить, отрезать ножки, мелко порубить, посолить, уложить в широкую кастрюльку, смазанную оливковым маслом. Нафаршировать шляпки шампиньонов, посыпать высушенным докрасна тертым хлебом, поставить в горячую духовку. Когда шампиньоны будут наполовину готовы, посыпать их хлебом вторично, окропить маслом, печь до готовности, подавать.

Пастернак со сметаной

● *50 г масла, 1 столовая ложка муки, 2 стакана сметаны, 1,5 кг пастернака.*

Очистить пастернак, нарезать кружочками, положить в керамическую чашку или жестяную форму. Ложку муки поджарить слегка в ложке сливочного масла, развести свежей сметаной, залить пастернак, поставить в духовку, чтобы пастернак сварился и зарумянился.

Блюда из мяса и птицы

Мясо с фасолью

● *600 г мяса, 100 г жира, 100 г репчатого лука, 600 г молодой фасоли, 200 г томатов или 25 г томата-пюре, 20 г муки, красный молотый перец, петрушка, соль.*

Мясо нарезать и слегка обжарить в жире, добавить мелко нарезанный лук, муку, очищенные от кожицы и измельченные томаты. Все это посолить и поперчить, залить горячей водой или бульоном и варить на слабом огне.

Сваренное мясо соединить с фасолью.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Говядина с морковью

● *200 г говядины, 100 г моркови, 20 г сливочного масла, 1 лимон, 100 г обезжиренного молока, соль.*

Очищенные от сухожилий и пленок, вымытые и обсушенные салфеткой кусочки мяса отбить, посолить и обжарить на сковороде, смазанной маслом. Затем добавить горячей воды и тушить. Отваренную морковь протереть через сито, добавить молоко и лимонный сок.

Мясо разложить на подогретые тарелки и залить морковным пюре.

Можно приправить молотым душистым перцем и украсить зеленью петрушки.

Говядина отварная с хреном

● *1 кг говядины, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 корень хрена, 2 луковицы, по 1 корню моркови и петрушки, 1 кг картофеля, 3 столовые ложки сливочного масла.*

Вареное мясо нарезать ломтиками, положить в смазанный сливочным маслом сотейник или кастрюлю с широким дном, залить сметаной, смешанной с тертым хреном, сырыми яйцами и солью и поставить в духовку, чтобы зарумянить.

Говядину подать на стол с отварным картофелем, заправленным сливочным маслом и посыпанным мелко нарезанной зеленью петрушки.

Говядина, тушенная с черносливом

● *150 г говядины, 25 г жира свиного или говяжьего, 30 г лука репчатого, 15 г моркови, кусочек корня петрушки, 15 г томата-пасты, 30 г чернослива, соль, зелень.*

Мясо нарезать на порционные куски и обжарить. Лук, морковь, петрушку нарезать дольками и спассеровать с добавлением томата. Продукты соединить, посолить и тушить около часа в небольшом количестве воды или бульона. Затем добавить промытый чернослив без косточек и довести до готовности. При подаче к столу на тарелку положить кусок мяса, сверху – овощи и чернослив. Полить бульоном, в котором оно тушилось, и посыпать зеленью.

Гарнир – отварной или жареный картофель.

Говядина, тушенная с овощами и рисом

● *150 г говядины, 30 г жира свиного или говяжьего, 100 г картофеля, 30 г тыквы, 30 г капусты, 30 г баклажанов, 15 г лука репчатого, 30 г риса, 40 г помидоров, соль, зелень.*

Мясо нарезать кубиками по 30–40 г. Тыкву, баклажаны, картофель – мелкими кубиками, посолить, продукты обжарить (каждый вид в отдельности). Капусту нарезать крупными шашками и бланшировать в подсоленном кипятке (10 г соли на 1 л воды). Лук нашинковать, спассеровать и смешать с отварным рисом. На дно сотейника положить слой овощей. На них – мясо, рис с луком, сверху половинки помидоров. Влить бульон и тушить до готовности. При подаче к столу посыпать рубленой зеленью.

Набор овощей может меняться в зависимости от сезона.

Говядина духовая

● *600 г говядины (мякоть), 50 г жира, 400 мл бульона, 50 г томата-пюре, 20 г муки пшеничной, 1 кг картофеля, 100 г моркови, 100 г репы, 40 г петрушки (корень), 150 г лука репчатого, зелень петрушки и укропа, перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить до образования корочки. Затем переложить в глубокую посуду, залить горячим бульоном или водой, добавить томат-пюре, пучок из зелени петрушки и укропа и тушить. Спустя час зелень удалить, ввести разведенную бульоном и процеженную красную пассеровку (жареные овощи с томатным пюре), размешать и довести до кипения. После этого положить нарезанные дольками и обжаренные картофель и овощи, добавить специи и протушить 30–40 минут при слабом кипении.

Подать, посыпав измельченной зеленью петрушки или укропа.

Домашнее жаркое

● *600 г говядины (мякоть), 1,5 кг картофеля, 100 г моркови, 60 г жира, 100 г лука репчатого, 450 мл бульона, 10 г чеснока, 4 лаврового листа, перец молотый черный, соль по вкусу.*

Картофель и морковь нарезать, обжарить, посолить и поперчить. Мясо слегка обжарить и слегка протушить с пассерованным луком. Мясо и овощи положить в кастрюлю слоями, залить бульоном, приправить перцем и лавровым листом и тушить до готовности. Перед подачей к столу приправить мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки.

Жаркое с квашеной капустой

● *1 кг мяса, 80 г сала, 3 столовые ложки смальца, 3 луковицы, 3 моркови, 1 корень петрушки, 1,5 кг квашеной капусты, 2 столовые ложки муки, 2 стакана бульона или воды, соль, перец по вкусу, лавровый лист.*

Крупные куски мяса нашпиговать салом, положить в сотейник или кастрюлю, добавить смалец, обжарить до румяного цвета, добавить мелко нарезанные спассерованные лук, морковь и петрушку, подлить бульон или воду и тушить до готовности.

Готовое мясо нарезать небольшими кусочками. Пассерованную муку развести соком, в котором тушилось мясо, добавить горячий бульон или воду, проварить и протереть через сито вместе с овощами. Отжатую от рассола квашеную капусту тушить с добавлением смальца до готовности и заправить обжаренным луком и частью подготовленной подливы. На дно сотейника уложить нарезанное кусочками сало, а на него вперемежку несколькими слоями капусту и мясо, залить оставшейся подливой и тушить 15–20 минут.

Баранина с пшеном

● *500 г баранины, 1 стакан пшена, 1 луковица, 40 г сала, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.*

Подготовленную баранину (корейка, окорок, лопатка) нарезать на кусочки по 25–30 г, варить до полной готовности мяса и пшена. В конце варки баранину заправить салом, измельченным с луком и зеленью петрушки.

Баранина с фасолью

● *1 кг баранины, 250 г помидоров, 250 г фасоли, 100 г лука репчатого, 40 г жира, перец молотый, соль по вкусу.*

Нарезать небольшими кусочками баранину, посолить, посыпать перцем, обжарить на масле, переложить в сотейник, добавить фасоль, воду и варить около часа. Затем добавить поджаренный лук, нарезанные помидоры и тушить до готовности. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Рагу

● *100 г баранины, 10 г сала топленого, 30 г моркови, 10 г петрушки (корень), 25 г лука репчатого, 150 г картофеля, 15 г томата-пасты, 5 г муки, зелень, соль по вкусу.*

Подготовленное мясо посолить, обжарить сначала на плите, а затем в жарочном шкафу, положить в сотейник, залить пассерованным томатом, водой или бульоном и тушить 30–40 минут. Затем бульон слить, нагреть до кипения, ввести в него подсушенную муку и проварить 10–15 минут.

Корень и лук нарезать дольками и слегка обжарить. Отдельно обжарить нарезанный дольками картофель. Овощи и картофель положить в сотейник, влить процеженный горячий соус и тушить до готовности. При подаче к столу рагу посыпать зеленью.

Кроме указанных овощей, в рагу можно добавить разрезанные на кусочки помидоры, баклажаны и стручки сладкого перца.

Баранина, тушенная с овощами в горшочке

● *150 г баранины, 100 г баклажанов, 15 г перца болгарского, 100 г помидоров, лук зеленый, 50 г грибов свежих, 80 г картофеля, 10 г жира, перец черный, соль, зелень.*

Мясо нарезать на 3–4 кусочка на порцию и обжарить. Баклажаны или кабачки, сладкий перец, помидоры, лук, грибы и картофель мелко нарезать.

Подготовленные продукты положить в порционные керамические горшочки. Добавив зелень, черный перец, залить подсоленной водой или мясным бульоном и тушить в жарочном шкафу до готовности.

Жареные мозги под соусом

● *Мозги двух бычьих голов, уксус, соль, перец, 2 яйца, 5–6 сухарей, 130 г масла, 2 столовые ложки муки.*

Мозги двух бычьих голов очистить от пленок, замочить в холодной воде на 2–3 часа, меняя воду до тех пор, пока мозги совсем не очистятся от крови, а затем опустить их шумовкой в 5 стаканов кипящей воды с двумя ложками уксуса, двумя ложками соли, 20 горошками черного перца, сразу же снять с большого огня, не давая кипеть, проварить 10 минут, откинуть на сито, просушить, остудить, разрезать каждый кусочек вдоль, затем нарезать ломтиками, посолить, поперчить, слегка обвалять в муке, потом в яйцах и сухарях, обжарить в масле. Переложить мозги на блюдо, подлить соус или гарнировать соусом из овощей, зелени и пр.

Можно их подавать с картофелем, с цветной капустой и любым соусом.

Вареные мозги под соусом

● *Мозги одной бычьей головы, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка масла, 1 / 2 лимона, 3 стакана бульона, зелень.*

Сварить мозги. 2 ложки муки поджарить слегка в ложке масла, развести тремя стаканами бульона, положить немного лимонной цедры, прокипятить, процедить, посолить, влить немного лимонного сока, положить сваренные нарезанные мозги, всыпать зеленый укроп и петрушку, раз вскипятить.

Рагу из жаркого или вареной говядины

● *800 г мяса с костями, 1 / 2 столовой ложки муки, пучок зелени, 1 столовая ложка масла, 1–2 кислых яблока или 2–3 соленых огурца, 6–8 картофелин.*

Снять с мяса мякоть, нарезать небольшими кубиками. Кости разрубить, залить шестью стаканами бульона или кипяченой воды, прокипятить хорошенько, процедить. 1/2 ложки муки прожарить в ложке масла, развести бульоном, положить в него кусочки мяса, крупные кисловатые яблоки (1–2), нарезанные кубиками, или вместо яблок очищенные и кубиками нарезанные соленые огурцы, 6–8 очищенных картофелин, пучок зелени, дать покипеть не менее 20 минут, вылить в глубокое небольшое блюдо.

Почки, тушенные со сметаной

● *2 почки, 100 г масла, 11 / 2 столовой ложки муки или сухарей, 1–3 луковицы, 3–5 зерен душистого перца, 1 лавровый лист, укроп и зелень петрушки, 12 картофелин, 50 г масла, 1 стакан сметаны.*

С двух почек снять пленку, замочить на два часа в холодной воде, затем раз вскипятить, обмыть, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в муке (11/2 ложки), но не солить. 100 г масла распустить в эмалированной кастрюльке, всыпать мелко нашинкованные луковицы (1–3 шт.), слегка поджарить. Почки, обвалянные в муке или просеянных сухарях, положить на лук, накрыть крышкой, тушить, потряхивая кастрюльку и подливая понемногу до одного стакана воды или бульона, положить душистый перец и лавровый лист.

Когда почки станут мягкими настолько, что можно будет проколоть их вилкой, положить сметану (1/2–1 стакан), размешать осторожно, слегка вскипятить, по вкусу посолить. Подавать посыпав укропом и зеленой петрушкой. Гарнировать их жареными ломтиками картофеля.

Говяжьи почки жарят на сильном огне. У готовых жареных почек на разрезе не должно быть красноты.

Тушеные говяжьи почки с картофелем и солеными огурцами

● *2 почки, 100 г масла, 2 столовые ложки муки или 1 / 2 стакана сухарей, 1–4 луковицы, 1 лавровый лист, 3–5 горошин душистого перца, укроп и петрушка, 12 картофелин, 1–3 соленых огурца, 1 стакан огуречного рассола, 21 / 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны.*

С двух почек снять пленки, замочить в холодной воде, раз вскипятить, обмыть, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в муке или в сухарях (11/2 ложки), но не солить. 100 г масла вскипятить, всыпать нашинкованный лук (1–4 шт.), слегка поджарить, добавить почки, размешать, поджарить, переворачивая, влить 1/2 стакана огуречного рассола, накрыть крышкой, тушить, подливая 1/2 стакана бульона. Когда почки станут настолько мягкими, что легко можно будет проколоть их вилкой, влить 2 стакана бульона, положить 12 картофелин, нарезанных ломтиками, очищенные и нарезанные огурцы (1–3 шт.) и пучок зелени. Когда картофель и огурцы сварятся, влить 1/2–1 стакан сметаны, слегка вскипятить, если надо, влить огуречный рассол, предварительно вскипяченный отдельно. Подавая к столу, посыпать почки мелко нарубленным укропом или петрушкой.

Тушеная говяжья печень

● *800 г печени, 1 столовая ложка масла, перец, корица, 1 / 2 стакана изюма без косточек, 1 луковица, 2–3 куска сахара, уксус или лимонный сок, 1 кисло-сладкое яблоко.*

Говяжью печень очистить от пленок, тщательно вымыть, замочить в воде на 2 часа, отварить, мелко изрубить, залить бульоном, положить перец, корицу, 1/2 стакана перебранного изюма. 1 ст. ложку масла поджарить с мелко изрубленной луковицей, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульоном от печени, вскипятить, поджечь 2 куска сахара, влить по вкусу 2 ложки уксуса или лимонного сока, все это смешать с печенью, накрыть крышкой, положить мелко изрубленное яблоко, тушить некоторое время, подавать.

Жареная говяжья печень

● *800 г печени, 1 луковица, соль, перец, 1 / 2 стакана муки, 100 г масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан бульона.*

Очистить печень от пленок, тщательно вымыть в холодной воде, нарезать поперек волокон небольшими ломтиками, посыпать солью, перцем и мукой, быстро поджарить в масле с обеих сторон, переложить в сотейник. Тонко нашинковать луковицу, подрумянить ее в масле, посыпать ложкой муки, поджарить, влить соус, в котором жарилась печень, добавить по стакану бульона и сметаны, залить этим соусом печень, накрыть крышкой, тушить. Подавать в никелированном сотейнике.

Чтобы легче было снять пленку с печени, обмакните пальцы в соль.

Печень будет намного вкуснее, если перед обжариванием опустить ее на минуту в кипящую воду, затем обмыть холодной водой и просушить. Можно перед обжариванием подержать ее 2–3 часа в молоке.

Котлеты рубленые из телятины с рисом

● *800 г телятины, 2–3 зерна душистого перца, 1 / 2 булки белого хлеба, 1 яйцо, 5–6 сухарей, соль, 2 ложки масла, 1 стакан риса, соус.*

Глубокое фаянсовое или серебряное блюдо обложить рантом из теста, намазать маслом, в котором жарились котлеты. Переложить каждую котлету рассыпчатым рисом, отваренным в жирном бульоне. Окропить маслом, поставить в духовку на 30 минут. Подавая, подлить немного белого соуса, оставшийся соус подать в соуснике.

Жареные биточки из телятины с соусом

● *800 г телятины, 100 г почечного жира, 1 / 2 булки белого хлеба, соль, душистый перец, мускатный орех, 1–2 яйца, 4 столовые ложки масла, 800 г моркови или репы, 1 / 2 столовой ложки муки, 1 стакан сливок, зеленая петрушка, укроп.*

Телятину изрубить очень мелко с почечным жиром, смешать с 1/2 булки белого хлеба, намоченного в молоке, положить соль, душистый перец, мускатный орех, 1–2 яйца, сделать довольно большие плоские шарики, обвалять их в яйцах и сухарях, положить на сковороду на раскаленное масло, поджарить. Морковь или репу вскипятить в соленой воде, нашинковать продолговатыми кусочками, сложить в кастрюлю, посыпать мукой, положить 2 ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, зеленую петрушку и укроп, тушить до готовности, подать с битками.

Шпигованная телячья печень, жаренная целиком

● *1 телячья печень, 200 г шпика, по 1 / 2 моркови, порея, корня петрушки, корня сельдерея, луковицы, 2–3 лавровых листа, 10–15 зерен душистого перца, 4–5 бутонов гвоздики, 11 / 2 столовой ложки масла, 1 / 2 стакана сметаны, 1 / 2 столовой ложки муки.*

Замочить печень на два часа в молоке, снять пленку, нашпиговать шпиком, положить в кастрюлю, на дно которой положить вначале шпик, нарезанный ломтиками, затем масло, коренья, пряности, накрыть крышкой. Тушить печень до готовности, переворачивая, под конец посолить, положить ложку можжевеловых ягод, всыпать в соус муку, влить 11/2 стакана бульона, 1/2 стакана сметаны, тушить до готовности. Готовый соус процедить, облить им разрезанную печень.

Печень можно нашпиговать чесноком и обжарить, жарят печень несоленой, иначе она будет твердой.

Подают с картофельным пюре или морковным соусом.

Телячий рубец под соусом

● *Телячий рубец, 2 желтка, 1 / 2 столовой ложки картофельной муки, 2 стакана бульона, 2 столовые ложки сметаны, 1 / 2 стакана изюма, 1 / 4 лимона.*

Очистить телячий рубец, вымыть в холодной воде, ошпарить кипятком, промыть, нарезать ломтиками, выжать, сварить в соленой воде до мягкости. Разбить 2 желтка, влить немного лимонного сока, 2 ст. ложки сметаны, положить немного лимонной цедры, 1/2 ложки картофельной муки, взбить хорошо, развести 2 стаканами кипящего бульона, вскипятить, мешая, положить отдельно отваренный изюм, смешать, облить мелко нарезанные рубцы.

Цыплята, тушенные в горшке

● *2–3 цыпленка, морковь, 11 / 2 столовые ложки масла, 6–12 боровиков, зеленая петрушка.*

Каждого очищенного цыпленка разрезать на 4 части, положить в глазурованный горшок с широким дном, а на дно – ложку масла, посыпать цыплят мелко нашинкованной морковью, петрушкой и молодыми боровиками (предварительно обдать все кипятком), посолить, положить сверху еще 1/2 ложки масла, накрыть крышкой, поставить на плиту. Через полчаса цыплята выпустят сок. После этого посыпать их зеленой петрушкой, немного перемешать их и еще тушить полчаса под крышкой. Подавая, посыпать выложенных на блюдо цыплят кореньями с зеленью.

Цыпленок жареный с помидорами и кабачками

● *600–700 г цыпленка, 150 г масла сливочного, 100 г сметаны, 300 г помидоров, 400 г кабачков, зелень петрушки и укропа, перец молотый черный, соль по вкусу.*

Подготовленного цыпленка разрезать на четыре части, надрезать сухожилия суставов ножек и крылышек, расправить их и слегка отбить. После этого посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон в масле, залить сметаной, накрыть крышкой и протушить на слабом огне в течение 10–15 минут.

Помидоры и кабачки очистить, нарезать кружочками и обжарить. Цыпленка уложить на подогретое блюдо, загарнировать овощами, полить процеженным соком, образовавшимся при жаренье, и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Цыплята с зеленым горохом

● *3 цыпленка, зеленая петрушка и укроп, 5 стаканов свежего вылущенного гороха, 2–3 куска сахара, 1 / 2 столовой ложки муки, 1 / 2 стакана сливок, 1 яйцо, 4–5 сухарей, 2–3 столовые ложки масла.*

Очистить цыплят, разрезать каждого на 2 или на 4 части, залить водой, посолить, добавить 5 стаканов свежего вылущенного зеленого гороха, положить ложку масла, варить до готовности. Затем вынуть цыплят, а в горох положить 2–3 куска сахара, 1/2 ст. ложки муки, мелко изрубленную зеленую петрушку с укропом, варить под крышкой. Можно влить полстакана сливок, уварить горох до мягкости и до необходимой густоты. Цыплят же обвалять в яйце, сухарях, обжарить. Готовыми цыплятами гарнировать горох.

Курица фаршированная

● *400 г курицы, 110 г свинины, 40 г шпика, 1 яйцо, 50 г горошка зеленого, 150 мл молока, перец, мускатный орех, соль по вкусу.*

На обработанной тушке сделать продольный надрез вдоль позвоночника и срезать целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной 1 см.

Из остальной мякоти приготовить фарш. Мякоть с прибавлением свинины пропустить через мясорубку два-три раза, затем протереть через сито в несколько приемов, добавить сырое яйцо, молоко и хорошо выбить. В фарш положить нарезанный мелкими кубиками шпик, зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешать. Полученным фаршем наполнить кожу, зашить разрез и придать изделию форму целой тушки. Завернуть ее в салфетку или пергамент, перевязать шпагатом и варить в бульоне при слабом кипении 1–1,5 часа. Готовую курицу охладить в бульоне, положить под легкий пресс и поставить в холодильник.

Курица отварная поджаренная

● *1 курица, 1 корень моркови, 1 / 2 корня петрушки, 3 столовые ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу, лавровый лист.*

Подготовленную курицу положить в горячую воду и варить при медленном кипении до полуготовности, потом добавить очищенные и крупно нарезанные морковь, петрушку, а в конце варки – соль, лавровый лист, перец и варить до готовности мяса.

Сваренную курицу разрезать на порции и жарить на хорошо разогретом сливочном масле до появления румяного цвета. Курицу подать на стол с поджаренным на масле вареным картофелем и полить растопленным маслом.

Котлеты из курицы

● *1 курица, 1 стакан сливок или молока, перец или мускатный орех – по желанию, 1 столовая ложка сливочного масла, булка, 1 / 2 стакана сухарей, 100–130 г масла.*

Нежирную, можно даже старую курицу выпотрошить, снять с нее кожу, а затем всю мякоть мелко изрубить или пропустить через мясорубку, положить булку, размоченную в молоке, кусок сливочного масла, вымешать, протереть через редкое сито, посолить (1/2 чайной ложки соли), можно добавить немного перца или мускатного ореха. Вместо молока добавить для нежности котлет жидкие сливки, хорошенько размешать (лук и яйца в куриные котлетки не кладут). На мокрой доске сформовать котлеты, обвалять их в сухарях, поджарить в масле на малом огне.

Чтобы из куриных котлет во время жарки не вытекало сливочное масло, их нужно панировать в сухарях дважды.

Из костей, крылышек и лапок сварить бульон.

Индейка с подливой

● *1 кг индейки, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 / 4 стакана сметаны, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 / 2 корня петрушки,1 корень моркови, 1 луковица, соль, перец по вкусу.*

Подготовленную индейку посолить внутри и сверху, положить на противень, полить маслом, добавить нарезанные кружочками морковь, петрушку, лук и запекать в духовке до готовности 1,5–2 часа, периодически поливая соком и жиром, в котором она жарится.

Запеченную индейку разрезать на порционные куски, положить в сотейник, залить подливой и хорошо прогреть.

Приготовление подливы . Пшеничную муку спассеровать, добавить сметану, душистый перец, жир и сок, в которых запекалась индейка, отварить, протереть через сито, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Индейку подать на стол с рисовой кашей или тушеной морковью и полить приготовленной подливой.

Гусь с яблоками

● *1 тушка гуся, 1 кг яблок, соль по вкусу, зелень.*

Тушку гуся после обработки промыть, заполнить хорошо промытыми яблочными очистками (кожица, сердцевина), посолить и запекать в духовом шкафу до готовности, периодически поливая жиром, выделяющимся при жаренье. После удаления яблочных очистков запеченную тушку разрезать на порционные куски и подать с разрезанными пополам печеными в духовке яблоками, которые перед запеканием сбрызнуть гусиным жиром.

Мясо и яблоки полить образовавшимися соком и жиром и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Утка с рисом

● *Утка, 35 мл масла растительного, 120 г кореньев, 50 г лука репчатого, 50 г шпика, 60 г томата-пасты, 50 г грибов сушеных, 200 г риса, 80 г масла сливочного, 50 г сыра, соль.*

В кастрюлю с растительным маслом положить нарезанные овощи и шпик, сверху – утку. Посолив, тушить на среднем огне. Когда тушка зарумянится, добавить томат и предварительно замоченные грибы. Тушить до готовности.

Отдельно обжарить на сливочном масле рис, залить его горячей водой и тушить на слабом огне, незадолго до конца тушения всыпать тертый сыр. Готовую утку поместить на блюдо, вокруг нее положить рис. Полить соусом, в котором она тушилась.

Утка с луком

● *Утка, 150 г жира свиного, 100 г вина столового белого, 1 кг лука репчатого, 25 г муки, перец молотый черный, соль.*

Обработанную тушку посыпать солью, перцем и обжарить до образования румяной корочки. Затем залить горячей водой, вином и тушить, периодически переворачивая. Во время тушения ввести очищенные головки лука, а затем смесь пассерованной муки, разведенной с водой. Готовую утку поместить на блюдо. Гарнировать головками лука и залить соусом.

Утка или гусь тушеные

● *0,5 кг утки или гуся, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 3 / 4 стакана сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, лавровый лист, соль, перец по вкусу.*

Подготовленные тушки утки или гуся разрезать на порционные куски, обжарить до румяного цвета, переложить в сотейник или кастрюлю. Содержимое до половины залить горячей водой, жиром и соком, выделившимися при жареньи, добавить лавровый лист, молотый перец, мелко нарезанные морковь, петрушку, лук и тушить до готовности под закрытой крышкой, добавив в конце сметану и соль. При подаче на стол на гарнир подать вареный картофель или картофельное пюре и полить соком, в котором тушилось мясо.

Гусиные потроха с соусом из чернослива

● *Гусиные потроха, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 порей, 1 луковица, пучок зелени, 8–10 зерен душистого перца, 2–3 лавровых листа, уксус, 1 стакан гусиной крови – по желанию, 1 столовая ложка муки, 1 / 2 столовой ложки масла, 2 бутона гвоздики, 3–4 куска сахара, 11 / 4 стакана чернослива.*

Вымыть потроха, положить в кастрюлю, залить холодной водой, вскипятить несколько раз, снимая накипь, затем вынуть, обдать горячей водой. Бульон процедить, положить в него коренья, пучок зелени, те же потроха, доварить на малом огне. Разварить отдельно чернослив.

Отвар можно смешать с бульоном, влить по желанию стакан гусиной крови, добавить 1/2 или 1 ст. ложку уксуса, муку (1 ст. ложку) с маслом (1/2 ст. ложки), 2 толченых бутона гвоздики, 3–4 куска сахара, размешать, вскипятить хорошенько, процедить, облить сложенные на блюдо потроха и чернослив.

Плов из баранины острый

● *500 г баранины (мякоти), 3 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 маленький лавровый лист, 2 шт. гвоздики, красный перец, 1 стакан риса, 3 стакана воды, соль.*

Мясо нарезать соломкой, подрумянить в жиру вместе с рубленым луком и чесноком, добавить приправы и столько горячей воды, чтобы она едва покрывала мясо. Тушить на слабом огне. Когда мясо будет готово, лавровый лист и гвоздику удалить и перемешать тушеное мясо с отварным рисом. На гарнир можно подать салат из сырых овощей и тушеную свеклу.

Плов из курицы с сельдереем

● *1 стакан риса, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 головки лука, 1 сельдерей (100 г), 1 морковь, 2 стакана нарезанного на кубики вареного или жареного мяса птицы, 1 стакан консервированного горошка, перец, 1 лавровый лист, 1 стакан консервированных помидоров, зелень, соль.*

Рис обжарить в масле вместе с тертым или рубленым луком, сельдереем и морковью. Добавить бульон. Тушить на слабом огне под крышкой в течение 15–20 минут. Затем положить мясо, горошек, приправы, при желании помидоры, тушить еще 5–10 минут. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Блюда из рыбы

Караси, запеченные в духовке

● *1200–1600 г крупных карасей, 2 столовые ложки масла, 1 стакан муки, перец, соль, 11 / 2 стакана сметаны, 2 истолченных сухаря, 1 / 2 стакана молока или бульона, 2–3 желтка – по желанию, 1 чайная ложка шафрана, настоянного в рюмке кипяченой воды, – по желанию.*

Почистить карасей, 200-граммовых карасей оставить целыми, а крупных разрезать, посолить, обсушить, обвалять в муке, поджарить с обеих сторон. Переложить на металлическое блюдо. Ложку масла прожарить слегка с мукой (1/2 стакана), развести молоком (1/2 стакана), прокипятить, мешая, влить 11/2 стакана сметаны, вскипятить, можно добавить немного шафранного настоя. Когда масса слегка остынет, можно вбить 2–3 желтка, процедить, полить карасей, посыпать истолченными сухарями, поставить в горячую духовую печь. Когда караси зарумянятся, подать их на том же металлическом блюде.

Карп жареный или печеный

● *1200 г карпа, 3–4 столовые ложки масла, соль, 2 яйца, 4–5 сухарей.*

Очистить рыбу от чешуи, разрезать на части, надрезать в нескольких местах позвоночник, посыпать солью. Когда соль распустится, вытереть досуха салфеткой, обмакнуть каждый кусок в яйцо, обвалять в сухарях и поджарить в горячем масле с обеих сторон. Если карпа жарят целым, то его надо смазать маслом, поставить на сковороде в горячую духовку, поливать почаще маслом.

Можно также поджаренные кусочки карпа полить 1/2 стакана сметаны, дважды довести до кипения, подавать. В качестве гарнира подают вареный картофель и огурцы.

Вареный лещ

● *1200 г леща, белые коренья, 100 г лука-шалота, 3 соленых огурца, 3–4 лавровых листа, 15 зерен перца, огуречный рассол по вкусу, пучок зелени, 1 лимон, 400 г картофеля, 1 столовая ложка масла, зелень, хрен с уксусом.*

Подготовив леща, положить его в рыбный котелок с решеткой, залить кипящим бульоном, сваренным из белых кореньев, лука-шалота, соленых огурцов и пучка зелени. Вскипятить, доварить на самом легком огне в течение 45 минут. Переложить на блюдо, гарнировать отварным картофелем, политым маслом, посыпанным зеленью и всем тем, что варилось в бульоне, нарезав при этом огурцы ломтиками, а лимон полуломтиками. Подать отдельно хрен с уксусом, сахаром и солью. Чтобы рыба при отваривании сохранила форму, ее можно перевязать шпагатом и положить брюшком вниз.

Вареный лещ с хреном и яблоками

● *1200–1600 г леща, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 порей, 2 луковицы, 2–3 лавровых листа, 10–15 зерен перца, 1 лимон, хрен, 3 кислых яблока, уксус, сахар.*

Очистить леща, посолить, разрезать на куски, залить слабым раствором кипящего уксуса, прикрыть крышкой, оставить на несколько минут, затем вынуть из уксуса.

Сварить отдельно коренья со специями, бульон процедить, залить им сложенную в кастрюле рыбу, сварить ее на сильном огне, вынуть, переложить на блюдо, гарнировать полуломтиками лимона и тертым хреном, который смешать с кислыми тертыми яблоками, добавить немного уксуса и сахара, подлить немного соуса из-под рыбы.

Печеный лещ, фаршированный гречневой кашей

● *1200 г леща, 2 луковицы, 11 / 4 стакана гречневой крупы, 2–4 яйца, 1 столовая ложка муки, 2–3 сухаря, зелень, 150 г масла, 3–4 столовые ложки сметаны.*

Очистить леща, выпотрошить его, натереть солью. Приготовить фарш следующим образом: 1–2 мелко нарезанные луковицы поджарить в ложке масла, положить в сваренную гречневую кашу, добавить масло, 2–4 крутых нарезанных яйца, зелень. Нафаршировать этой массой рыбу, зашить, положить на подрумяненное на сковороде масло.

Посыпать рыбу мукой пополам с сухарями, полить маслом, подлить две ложки воды, поставить в горячую духовку, испечь, часто поливая стекшим соком.

Подавая, полить этим же соусом, который предварительно нужно развести немного бульоном и 3–4 ложками сметаны, вскипятить, процедить. Подавая к столу, украсить рыбу зеленью петрушки.

Окуни отварные с яйцами и маслом

● *2 кг окуней, 2–4 луковицы, 1 корень петрушки, 1 порей, 5 лавровых листьев, 10–15 зерен душистого перца, соль, 200 г масла, яйца – 3–6 штук, зеленая петрушка.*

Очистить рыбу, посолить, дать час полежать, затем опустить в кипяток с кореньями и специями, варить на сильном огне. Готовую рыбу переложить на блюдо, полить несколькими ложками бульона, посыпать мелко нарезанными крутыми яйцами, облить маслом с зеленью петрушки. Можно также гарнировать блюдо отварным картофелем (1,2 кг).

Из оставшегося бульона готовят уху, добавив десятка два ершей и несколько картофелин.

Линь с капустой

● *1 кг линя, 1 яйцо, 3 столовые ложки сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, 5 столовых ложек растительного масла, 1 кг свежей капусты, 35 г сушеных грибов, 3 луковицы, 3 / 4 стакана сметаны, 1 / 2 стакана грибного отвара, 3 горошины перца, 5 гвоздик, зелень, соль по вкусу.*

Линя очистить, промыть, отрезать голову, разделать на филе с кожей, нарезать порционными кусками, посыпать солью и перцем, смочить в яйце, обвалять в сухарях и жарить с обеих сторон до готовности.

Котлеты из сельди

● *5 шт. сельди, 1 белая городская булка или 6 картофелин, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 / 2 чайной ложки толченого перца, 2–3 столовые ложки сметаны, 1–2 луковицы, 2 столовые ложки масла, 2–3 сухаря.*

Сельдь вымачивать 24 часа, выпотрошить, вынуть кости, снять кожу, мелко нарезать, положить 1–2 луковицы, мелко изрубленные и поджаренные в 1/2 ст. ложки масла, 1 городскую белую булку, намоченную в молоке, или 6 отваренных картофелин, 2 яйца, 2–3 ложки сметаны, перец, немного сливочного масла, размешать.

Сформовать котлеты, обвалять их в яйце и сухарях, поджарить на масле.

Рыбу для фарша не рекомендуется пропускать через мясорубку, лучше порубить ее ножом из нержавеющей стали.

Форшмак с сельдью

● *1 городская белая булка, 1 стакан цельного молока, 1 большая сельдь или 2 маленькие, 200 г масла, 1 луковица, перец, 1 стакан сливок, 2–4 сухаря.*

Взять булку, срезать корку, намочить мякиш в цельном молоке. Одну крупную сельдь очистить от костей, очень мелко нарезать, растереть с намоченной булкой. Положить на сковороду сливочное масло, ложку мелко нарезанного лука, перец, поджарить лук, положить на него растертую с намоченным хлебом сельдь, хорошо все размешать, добавить стакан сливок, посыпать сухарями, запечь в духовке.

Судак, тушенный с хреном или со сметаной

● *2 кг судака, 1 столовая ложка масла, 1 стакан сметаны, 2 корешка хрена, зелень.*

Очистить, вымыть судака, разрезать на куски, сложить в кастрюлю, пересыпая натертым хреном и поливая растопленным маслом (1 ст. ложка), тушить под крышкой около часа, чаше потряхивая кастрюльку, чтобы рыба не пригорела. За полчаса до отпуска залить сметаной и снова тушить. Подавая, выложить на блюдо, посыпать зеленью.

Котлеты из судака, щуки и окуней

● *2 кг щуки, судака или окуней, 1 / 4 столовой ложки мускатного цвета, 5–6 зерен душистого перца, 1 / 2 городской белой булки, 3 столовые ложки масла, 1 стакан молока или сливок, 1 / 4 лимона, зеленая петрушка, 1 столовая ложка муки или 3–4 сухаря.*

Котлеты готовят в основном из судака, щуки и окуней, т. к. их мясо обладает вязкостью, из-за чего в фарш не кладут яйца.

Для приготовления котлет надо очистить рыбу, вынуть кости, мясо мелко нарезать. Мелко нарезанную луковицу обжарить в масле, добавить рыбу, слегка обжарить, положить 100 г городской белой булки, вымоченной в молоке или сливках (3/4 стакана), но не выжатой, добавить еще ложку масла, 1/4 чайной ложки мускатного цвета, 5–6 горошин толченого черного перца, смешать все, потолочь в ступке.

Из рыбной массы сформовать котлеты, подсыпая немного муки или сухарей, положить в сотейник, смазанный маслом, посыпать мелко нарезанной петрушкой, мелко нарезанным лимоном, накрыть промасленной пергаментной бумагой, затем крышкой, поставить в горячую духовку минут на 10.

Жареную рыбу уложить в глубокий сотейник или противень, залить подготовленной из овощей и зелени смесью, разровнять поверхность и тушить, не закрывая крышкой, в не очень горячей духовке или в закрытой посуде на плите в течение 1 часа.

При подаче кусок рыбы покрыть щавелевой массой, сверху положить прокипяченные в воде маслины и дольки лимона вместе с кожурой, посыпать зеленью петрушки или укропа. Так же можно приготовить сома.

Линь с капустой

● *1 кг линя, 1 яйцо, 3 столовые ложки сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, 5 столовых ложек растительного масла, 1 кг свежей капусты, 35 г сушеных грибов, 3 луковицы, 3 / 4 стакана сметаны, 1 / 2 стакана грибного отвара, 3 горошины перца, 5 гвоздик, зелень, соль по вкусу.*

Линя очистить, промыть, отрезать голову, разделать на филе с кожей, нарезать порционными кусками, посыпать солью и перцем, смочить в яйце, обвалять в сухарях и жарить с обеих сторон до готовности.

Предварительно размоченные сушеные грибы отварить до готовности с добавлением 1/2 луковицы и отцедить отвар. Шинкованную капусту посолить, положить в кастрюлю, влить грибной отвар, припустить до полуготовности, добавить толченую гвоздику, корицу, сметану, пассерованный репчатый лук, обжаренные рубленые вареные грибы, все смешать и довести до готовности. Линя подать на стол с капустой, полить разогретым сливочным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Караси в сметане

● *600 г карасей, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки пшеничных сухарей, 2 столовые ложки пшеничной муки, 11 / 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 кг картофеля, 11 / 2 стакана сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла для жаренья картофеля, соль, перец по вкусу.*

Карасей очистить от чешуи и плавников, удалить внутренности, жабры, промыть, обтереть полотенцем, натереть солью, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон до румяного цвета. Жареных карасей положить на сковороду, смазанную маслом, вокруг обложить кружочками жареного картофеля, залить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке.

Треска, жаренная с тмином

● *800 г филе трески, 150 г лука репчатого, 100 мл масла растительного, 50 г муки, 3 яйца, 40 г сухарей, тмин, соль по вкусу.*

Филе рыбы без кожи и костей слегка отбить. На середину куска положить жареный лук, прикрыть другим куском, придать овальную форму и запанировать в смеси муки и толченого тмина. Затем смочить в яйце, обвалять в сухарях и поджарить на масле.

Хек с тмином, жаренный в тесте

● *800 г хека (филе), 120 г муки, 100 мл молока, 2 яйца, тмин, соль по вкусу.*

Для приготовления теста в холодное молоко положить соль, яичный желток, муку, размешать и добавить взбитый белок. Небольшие кусочки филе посыпать солью, перцем, толченым тмином, смочить в тесте и поджарить в большом количестве разогретого жира.

Подавать рыбу с жареным картофелем, украсив ломтиками лимона и зеленью (вместо лимона можно положить ломтики соленого огурца).

Лещ с хреном и яблоками

● *1 кг леща, 250 г яблок, 1 / 4 стакана уксуса, 100 г хрена, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 1 кг картофеля, соль по вкусу.*

Леща очистить от чешуи, удалить плавники, голову и хвост, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, залить холодной водой с уксусом (1 столовая ложка уксуса на 1 л воды), дать постоять 5–7 минут, слить воду и залить овощным отваром, приготовленным из очищенных моркови, репчатого лука и петрушки, или водой, посолить и варить до готовности. Рыбу подать на стол с отварным картофелем и тертым хреном, смешанным с тертыми кислыми яблоками.

Карп, тушенный с луком

● *1 кг карпа, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки уксуса, по 2 горошины душистого и горького перца, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, 3–4 луковицы, 1 кг картофеля, зелень и соль по вкусу.*

Карпа очистить от чешуи, удалить плавники и внутренности, промыть, отрубить голову. Разрезать вдоль позвоночника, нарезать порционными кусками, посыпать солью и перцем, обкатать в пшеничной муке и жарить на растительном масле.

В сотейник или кастрюлю положить очищенный и слегка поджаренный репчатый лук, гвоздику, лавровый лист, душистый и горький перец, уксус. На эти продукты положить куски поджаренной рыбы, посыпать ее оставшимся поджаренным луком, залить бульоном, приготовленным из голов и плавников карпа, поставить в духовку и тушить до готовности. При подаче на стол карпа полить соком, в котором он тушился, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыба, запеченная по-домашнему

● *900 г рыбы, 100 г лука репчатого, 2 яйца, 30 г томата-пасты, 8 г грибов сушеных, 80 мл молока, 120 мл масла растительного, 20 г масла сливочного для обжарки грибов, зелень, соль, перец по вкусу.*

Скумбрию, камбалу, ставриду или другую рыбу после оттаивания очистить, удалить голову, внутренности и плавники. Затем разрезать вдоль пополам и удалить позвоночник. Подготовленное филе нарезать на небольшие куски, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке, затем смочить в льезоне (яйцо, смешанное с молоком) и жарить на хорошо разогретой сковороде в растительном масле или маргарине до полуготовности, пока не образуется золотистая корочка. Обжаренную рыбу отставить в сторону.

Предварительно намоченные грибы отварить, мелко нарезать, обжарить с репчатым луком. На смазанный жиром подогретый противень выложить обжаренную рыбу, а сверху – подготовленные грибы и лук. Полить все томатным соусом, посыпать тертым сыром, мелко нарубленной зеленью и запекать в духовом шкафу при температуре не более 160 °С в течение 10–15 минут. Рыбу подать с жареным или отварным картофелем, зеленым горошком. На тарелку можно положить кусочки соленого огурца, салат из капусты.

Рыба отварная с черемшой

● *300 г черемши, 800 г рыбы, соль, перец, горчица по вкусу.*

Отварную рыбу охладить. Черемшу пропустить через мясорубку. Добавить специи по вкусу, перемешать и подать к рыбе в качестве гарнира.

Изделия из теста

Пирог с кислой капустой и рыбой

● *3 стакана кислой капусты, 1 / 2 стакана сливочного масла, 1 / 2 стакана растительного масла, 5 зерен черного перца, 1 луковица, 600 г рыбы, 2 зерна черного перца.*

3–4 стакана кислой капусты выжать, обдать на решетке кипятком. Когда вода стечет, поджарить в 50 г масла мелко нарезанную луковицу, положить капусту, молотый черный и красный перец, тушить под крышкой до размягчения, подливать жирный бульон, мешая, чтобы не пригорело.

Очищенную рыбу нарезать тоненькими ломтиками, вынуть из нее кости, ломтики поджарить в масле, положить на тесто слой капусты, потом слой рыбы, накрыть капустой и тестом.

Пирог с мясом и яйцами

● *600–800 г мяса, 1 луковица, соль, 1 / 4 чайной ложки перца, 100 г масла, 1 / 2 стакана бульона, укроп и зеленая петрушка, 2 стакана риса.*

Мелко изрубленную луковицу поджарить в ложке масла. Отварную говядину из бульона порубить как можно мельче, положить в посуду с луком, добавить масло и, мешая, быстро поджарить. Когда мясо начнет подрумяниваться, всыпать соль и перец и дать остыть. Затем положить на раскатанное тесто слой фарша, слой мелко изрубленных крутых яиц и зелени, опять слой мяса, наконец накрыть тестом. В фарш можно добавить отваренный рис и для сочности 1/2 стакана бульона.

Пирог с телячьим ливером

● *0,5 кг телячьего ливера, 1 луковица, 3–4 яйца, 1 / 2 чайной ложки перца, зелень, 100 г масла.*

Взять половину телячьего ливера с сердцем, без печени, вымочить его в холодной воде часа два, часто перемешивая. Переложить в кастрюлю, залить кипятком, вскипятить, слить воду, залить кипятком вторично, слить. И так до трех раз. Потом перемыть в чистой воде, мелко изрубить.

Растопить на сковороде ложку масла, положить мелко нарезанную луковицу, слегка поджарить, всыпать ливер, добавить еще ложку масла, поджарить, мешая до полной готовности, следить, чтобы не пригорело. Остудить, для сочности можно добавить немного бульона, всыпать немного перца, соли, 3–4 мелко изрубленных крутых яйца, укропа и зеленой петрушки, смешать, начинить пирог.

Пирог со свежей капустой

● *1 кочан капусты средней величины, 1–2 луковицы, 100 г масла, 3–4 яйца, зеленый укроп, соль.*

Снять с кочана капусты верхние зеленые листья, вырезать кочерыжку, нашинковать, посолить, через 10 минут выжать, можно обдать кипятком, опять выжать, сложить в кастрюлю, поджарить на 2–3 ложках распущенного масла до размягчения, помешивая, чтобы капуста не подрумянилась. Когда остынет, положить 2–4 мелко изрубленных крутых яйца, зеленый укроп, начинить пирог, посыпать немного молотым перцем.

Капусту для начинки не следует солить, т. к. выделится много жидкости и фарш будет очень влажным.

Картофельный пирог

● *500 г картофеля, 11 / 2 стакана муки, 9 г дрожжей, 1 / 4 стакана молока, 2 яйца, 1 / 2 стакана растопленного масла, 600 г вареной или жареной говядины, 1 луковица, перец, соль, 50 г масла, зелень.*

500 г картофеля очистить, отварить в подсоленной воде, слить воду. Горячий картофель размять деревянной толкушкой, протереть сквозь сито, всыпать 11/2 стакана муки, положить 9 г сухих дрожжей, распущенных в 1/4 стакана молока, 2 яйца целиком, соль, 1/3 стакана распущенного сливочного масла, хорошо размешать, разделить на два пласта, оставить на час. Один пласт положить на смазанную маслом эмалированную сковороду, на нее мясной фарш, затем другой пласт картофеля, смазать яйцом с маслом, поставить в горячую духовку.

Гречневые блины

● *1 стакан гречневой муки, 3 стакана муки высшего сорта, 13–25 г сухих дрожжей, 1 стакан растопленного масла, по 1 чайной ложке соли и сахара.*

1 стакан гречневой муки растворить в стакане холодной воды, размешать до гладкости, заварить 31/2 стаканами кипятка, размешать хорошенько, остудить, положить 13–25 г сухих дрожжей, поставить в теплое место, дать подняться. Затем выбить тесто лопаткой как можно лучше, всыпать соль, сахар, 3 стакана муки высшего сорта, выбить хорошенько, дать опять подняться и выпекать. Подать отдельно масло, сметану.

Блины пшеничные со взбитыми сливками

● *21 / 2 стакана молока, 2 яйца, 13–25 г дрожжей, 1 / 2 стакана густых сливок, 3 стакана муки высшего сорта, 200 г масла, по 2 чайные ложки соли и сахара.*

11/2 стакана теплого молока, ложки две дрожжей, соль, сахар, муку высшего сорта (около 21/4 стакана) размешать хорошенько, поставить на 3 часа в теплое место. Когда тесто поднимется, взбить 2 желтка, прибавить 3/4 стакана муки, развести молоком до надлежащей густоты, потом белки взбить в пену, смешать все это осторожно со взбитыми густыми сливками, дать подняться и, не мешая более теста, печь на маленьких сковородках на плите.

Подать отдельно сливочное масло, сметану.

Постные русские блины

● *11 / 4 стакана гречневой муки, 22 / 3 стакана пшеничной муки, 13–25 г сухих дрожжей, по 1 чайной ложке соли и сахара, 100–200 г масла.*

С вечера взять гречневую и половину пшеничной муки, дрожжи и воду, замесить густоватое тесто.

На другой день добавить остальную муку, соль и сахар. Когда тесто поднимется, за 30 минут перед тем, как печь блины, долить теплой воды, чтобы тесто было густоты сметаны.

Блины на пшенной кашице

● *21 / 2 стакана пшена, 3 стакана муки высшего сорта, 21 / 2 стакана гречневой муки, 2 чайные ложки соли, 2 чайные ложки сахара, 200 г масла, 17–25 г сухих дрожжей.*

Пшено с вечера перемыть в нескольких горячих водах, сварить на воде жидкую кашицу, чтобы получилось 5 стаканов. Когда остынет, добавить пшеничной муки высшего сорта и дрожжей. Когда сильно поднимется, добавить лучшей гречневой муки, соли и столько же сахара. Выбить лопаточкой до полной гладкости.

Когда тесто поднимется, то за четверть часа до выпекания блинов ошпарить его кипятком до надлежащей густоты.

Блины манные

● *2 / 3 стакана манной крупы, 1 / 3 стакана муки, 3 стакана молока, 1–2 желтка, 1 / 2 столовой ложки масла, 100 г масла для жарки блинов.*

Вскипятить стакан молока, всыпать 2/3 стакана манки, положить 1/2 столовой ложки масла, сварить кашу, остудить. Незадолго перед обедом всыпать 2/3 стакана муки, разбавляя двумя стаканами молока и 1/4 стакана воды, вбить 1–2 желтка, всыпать соль, размешать до гладкости, жарить на маленьких сковородках. Подать к ним сахар.

Оладьи на дрожжах

● *2 стакана молока, 4 стакана муки, 10 г сухих дрожжей, 2–3 яйца, 1 чайная ложка соли, 1 / 2 столовой ложки сахара, 200 г масла или фритюра.*

2 стакана теплого молока, 4 стакана муки, 10 г сухих дрожжей размешать до гладкости. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько лопаткой, положить чайную ложку соли, 1/2 ст. ложки сахара, ложку масла, 2–3 яйца цельными или взбить белки, дать вторично подняться и тогда уже, не мешая теста, брать его ложкой, класть на сковороду в горячее масло. Поджарить с обеих сторон, подавать к ним сахар, варенье или патоку.

Расстегай с мясной начинкой

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 2 / 3 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 / 2 чайной ложки соли, 30 г дрожжей.*

Для начинки: *400 г мяса, 5 луковиц, 3 крутых яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, соль и молотый перец по вкусу.*

Из всех продуктов приготовить безопарное тесто и дать ему подняться, поставив в теплое место.

Мясо без косточек пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить в масле. Добавить на сковороду с луком мясной фарш и хорошо обжарить все вместе. Начинку по вкусу посолить, поперчить и при необходимости добавить немного сметаны или бульона, чтобы начинка получилась достаточно сочной.

Готовое тесто разделить на кусочки, скатать из них шарики и разложить на разделочной доске. Прикрыть их полотенцем и дать постоять не менее получаса. Затем разделать из каждого шарика круглые заготовки нужной величины (можно делать как маленькие, так и большие, во всю сковороду), уложить на середину приготовленную начинку. Поверх начинки можно уложить слой нарезанных кружочками крутых яиц. Защипать края так, чтобы посередине продолговатого пирожка осталось отверстие, через которое видна начинка.

Уложить расстегаи на подготовленный противень, дать постоять 20–30 минут и выпекать в горячей духовке до золотистой корочки. Готовые расстегаи смазать сливочным маслом.

Можно разделать расстегаи и крупными, круглой формы, но обязательно с открытой серединой.

Расстегай с начинкой из мяса и крутых яиц

● ***Для начинки:*** *800 г мякоти говядины или свинины, около 100 г маргарина (если мясо постное) или жира, 5 крутых яиц, соль и молотый перец по вкусу.*

Мякоть говядины или свинины измельчить через мясорубку, выложить ровным слоем на сковороду или противень и обжарить в горячей духовке. Затем еще раз пропустить через мясорубку, по вкусу посолить, поперчить и добавить рубленые крутые яйца.

Пироги приготовить из постного или сдобного дрожжевого теста. Размеры расстегаев – с десертную тарелку. Разделка пирога аналогична предыдущим рецептам.

Подготовленные пироги уложить на смазанный маслом противень свободно, чтобы они не слипались друг с другом. Дать подняться, аккуратно смазать поверхность взбитым яйцом и выпекать пироги в горячей духовке до готовности.

Поверхность вынутых из духовки расстегаев сразу же слегка смазать маслом и подать их горячими к бульону или как закуску.

Расстегай московский с мясом и яйцом

● *400 г муки, 3 столовые ложки масла, 25–30 г дрожжей, 3 яйца, 11 / 4 стакана молока, соль по вкусу.*

Для начинки: *800 г мяса (мякоти), 3 столовые ложки маргарина, 5 сваренных вкрутую яиц, соль, перец черный молотый по вкусу.*

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить 2 желтка, 2 столовые ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на сковороду, смазанную маргарином, немного потушить, затем порубить еще раз или пропустить через мясорубку, добавить к нему соль, перец, рубленые яйца.

Из теста сформовать шарики около 150 г каждый и дать им настояться в течение 8–10 минут. Из этих шариков раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой. Расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 минут.

Расстегай закусочный

● ***Для теста:*** *1,5 кг муки, 100 г столового маргарина, 0,5 л воды, 50 г сахара, 200 г меланжа, соль, 50 г дрожжей, 15 г растительного рафинированного масла для смазки листов, 750 г фарша.*

Дрожжевое опарное тесто разделить на кусочки по 40–50 г, сформовать шарики, а через 5 минут раскатать из них круглые лепешки. На середину положить фарш, соединить края теста так, чтобы середина осталась открытой, уложить на лист, смазанный маслом, и после полной расстойки смазать яйцом. Выпекать при температуре 230–240 °С.

Для закусочных расстегаев используется мясной фарш с яйцом или рыбный фарш. После выпечки в отверстие мясных расстегаев положить рубленые яйца, а в рыбные – ломтики рыбы.

Расстегаи с рыбной начинкой

● ***Для теста:*** *400 г муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 30–40 г дрожжей, 2 желтка, 11 / 4 стакана молока, щепотка соли.*

Для начинки: *по 300 г филе щуки и семги (или другой малокостной рыбы), соль и перец по вкусу.*

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку и вымешать опару. Дать ей хорошо выбродиться, добавить желтки, растопленное сливочное масло, соль, все перемешать и хорошо взбить. Поставить тесто в теплое место на 1–1,5 часа, чтобы оно хорошо поднялось.

Филе щуки очень мелко изрубить, посолить, поперчить и обжарить в сливочном или растительном масле. Филе свежей семги нарезать тонкими ломтиками и слегка посолить.

Готовое дрожжевое тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него круглые заготовки нужного размера. Положить на каждый начинку из щуки, а поверх нее уложить ломтик семги. Разделать расстегаи с открытой серединой, положить их на смазанный маслом противень и дать расстояться 10–15 минут. Затем смазать каждый взбитым яйцом и обсыпать молотыми сухарями. Выпекать в горячей духовке до готовности.

Расстегаи с грибами и рисом

● *600–700 г дрожжевого теста, 25 г сливочного масла или желток яйца для смазывания.*

Для начинки: *200 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 2–3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 100 г риса, соль и перец по вкусу.*

Приготовить начинку. Сушеные грибы отварить, откинуть на сито или дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку, порубить ножом или сечкой. Мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить к нему отдельно обжаренные грибы, все жарить 3 минуты, после чего охладить, смешать с рассыпчатым рисом.

Тесто раскатать в виде круглой лепешки, аккуратно перенести на противень, смазанный жиром. Положить на середину лепешки грибную начинку, разровнять по всей поверхности, аккуратно загнуть края и выпекать при температуре 200–210 °С. После выпечки бортик расстегая смазать растопленным сливочным маслом. При желании и бортик, и поверхность расстегая можно украсить элементами из теста: листиками, колосьями, цветками или вылепленными из теста грибочками (если расстегай с грибами). В таком случае до выпечки кромку пирога смазывают желтком. Пирог будет иметь красивый янтарный цвет и аппетитный вид.

Расстегай с грибами можно выпекать с начинкой из свежих или соленых грибов с той лишь разницей, что свежие грибы предварительно надо отварить, нарезать, затем обжарить в сливочном масле, а соленые грибы – сначала промыть, откинуть их на сито, мелко нарезать, после чего обжарить.

Свежих или соленых грибов для расстегаев надо взять 500 г, все остальные компоненты – как указано в рецептуре.

Подавать расстегаи на закуску.